










in: Uruguayan Recipes, Recipes that need photos

Milanesas de berenjenas






Description

Ingredients

- 2 berenjenas grandes o 3 chicas
- sal
- 2 huevos
- pan rallado c/n
- aceite para freír



Directions

1. Se pelan las berenjenas, se ponen con sal un rato en un colador, se lavan para sacar la acidez, se pasan por huevo batido y pan rallado y se fríen en abundante aceite caliente, se colocan sobre papel absorbente cuando se sacan de freír.

Categories



No Comments Yet

Be the first to comment on Milanesas de berenjenas!